УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №10.6/3

Наименование блюда: ПЕЧЕНЬЕ С 1 Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Номер рецептуры: -

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ В-СОРТ	40	40

Выход: 40

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
3	3,92	29,76	166,8	11,6	0,84	0,03	0,02	0

Технология приготовления:

ПЕЧЕНЬЕ ПЕРЕД РАЗДАЧЕЙ ДОСТАЮТ ИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКИ И РАЗВЕШИВАЮТ ПОРЦИОННО.

Требования к качеству:

ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПЕЧЕНЬЕ ПОДАЮТ В ПОЛДНИК С НАПИТКАМИ НА ДЕСЕРТНОЙ ТАРЕЛКЕ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./